



VISTA ALEGRE 40 ANOS TAWNY

Complexo, misterioso e único.



REGIÃO	DOURO		
CASTAS/VARIEDADES	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Amarela, Sousão, Tinta Barroca, Tinto Cão		
VITICULTURA	Provenientes das sub-regiões Baixo Corgo e Cima Corgo, estas vinhas estão plantadas em vinhas velhas e patamares com diversas exposições e altitudes		
VINIFICAÇÃO	Vinificação segundo método tradicional do Vinho do Porto. Após esmagamento suave com desengace parcial segue-se a fermentação alcoólica com maceração pelicular. A fermentação decorre sob temperatura controlada sendo parada pela adição de aguardente vínica. Todo o processo de vinificação, que é acompanhado pela equipa de enologia, tem em conta as castas, o seu grau de maturação e a doçura pretendida.		
ESTÁGIO	Combinação de vinhos seleccionados, originários de vários anos, envelhecidos em casco de carvalho com uma média de idade de 40 anos.		
CONSUMO	Pode associar-se ao foie-gras assim como queijos ricos e intensos ou, servido simples com café ou chocolates. Excelente em sobremesas confeccionadas à base de chocolate, frutos secos e caramelo. Ótimo acompanhante, após café, para um bom charuto. Vinho do Porto sendo um vinho natural é susceptível, com o tempo, de criar depósito. Deve-se servir com cuidado para não turvar. Deve ser consumido a uma temperatura entre os 10°C e os 12°C.		
CONSERVAÇÃO	Conservar a garrafa de pé, a uma temperatura constante e ao abrigo de luz intensa e directa. Após a sua abertura, consumir preferencialmente entre 22 a 26 semanas.		
ÁLCOOL	20 %	AÇÚCARES TOTAIS	109,4 gr/l

PH	3,43	ACIDEZ TOTAL	5,42
PRÉMIOS	MEDALHA DE OURO "CONCURSO VINHOS DE PORTUGAL" (2021/PORTUGAL)		
	"BEST IN SHOW" + MEDALHA DE OURO "DECANTER WORLD WINE AWARDS" (2020/REINO UNIDO)		
	MEDALHA DE PRATA "INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION" (2019/REINO UNIDO)		

www.vallegre.pt